smalvic
TECHNO COOKING

CE

FORNI ELETTRICI D'INCASSO
MOD. FI 60 – FI 90 – FI 70 – FI TWIN – FI 30/36 – FI 45
ISTRUZIONI D'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

	Mod.
STATICO	(E, ET)
VENTILATO	(V, VT)
MULTIFUNZIONE	(W, WT)
MULTISYSTEM	(M, MT)
PIROLITICO	(MTP)

INDICE

Istruzioni per l'Installazione: **pagina**

INSTALLAZIONE DEL FORNO NEL MOBILE 3
CARATTERISTICHE DEL MOBILE 3
COLLEGAMENTO ELETTRICO 3
PULIZIA FORNO 4
PORTA FORNO 4
SOSTITUZIONE LAMPADA FORNO 4
RICAMBI 4
DATI TECNICI PRODOTTO 5

GUIDA ALL'UTILIZZO:

CRUSCOTTO 5
SPIE INDICATORI 5
PROGRAMMATORE ELETTRONICO 6
PROGRAMMATORE MANUALE 7
PROGRAMMATORE MANUALE RUSTICO 7
TERMOSTATO TEMPERATURA FORNO 7
COMMUTATORE DI FUNZIONI 8
UTILIZZO DEL GRILL 8
PIROLISI (SOLO VERSIONE PIROLITICO) 9
POSIZIONI GRIGLIE INTERNE 9
FUNZIONI FORNO (FONTE E CIRCOLO DEL CALORE) 11
FIGURE, SULL'UTILIZZO E MANUTENZIONE 12 – 17

ISTRUZIONI PER USO E PULIZIA

ATTENZIONE: PER UNA CORRETTA INSTALLAZIONE ED UTILIZZO, CI SI DEVE RIFERIRE AI DATI TECNICI DEL PROPRIO PRODOTTO. PER CORTESIA, CONTROLLARE ETICHETTA MATRICOLA PER RILEVARE I DATI DEL VS. PRODOTTO

ISTRUZIONE PER L'INSTALLAZIONE

INSERIMENTO FORNO DA INCASSO NEL MOBILE:

Il forno può essere installato sia a colonna sia sotto il piano di lavoro di un mobile da cucina.

Le dimensioni dell'apertura da effettuare sul mobile per l'incasso del forno sono indicate nella fig. 1. Assicurarsi che il mobile nel quale sarà installato il forno sia in grado di sopportare il peso di 70 kg. Per FI TWIN, 45 kg. per FI 90 e FI 70, 35 kg per FI 60 e 25 kg per FI 45 e FI 30. Seguire le rispettive dimensioni del tipo di forno per l'apertura nel mobile, indicate in Fig. 1A per FI 60, Fig. 1B per FI 90 (90x48), Fig. 1C per FI 90 (90x60), Fig. 1D per FI 70, Fig. 1E per FI TWIN, Fig. 1F per FI 30 e FI 36 (*), Fig. 1G per FI 45.
Nel fondo del mobile o nel ripiano di supporto del forno bisogna fare un'apertura, nella zona posteriore, vedere fig. 1, per permettere l'entrata d'aria e quindi il riciclo d'aria per il raffreddamento del forno stesso durante il funzionamento. Assicurarsi che il forno sia installato in maniera sicura nel mobile. Utilizzare le viti "A", fig. 2, per il fissaggio del forno.

CARATTERISTICHE DEL MOBILE: I requisiti tecnici del mobile sono i seguenti;
- Il mobile ed i suoi componenti devono essere in grado di resistere ad una temperatura di 150 °C senza presentare deformazioni e/o difetti alla superficie.
- Il mobile deve consentire il libero passaggio dei collegamenti elettrici.

COLLEGAMENTO ELETTRICO DEL FORNO

IMPORTANTE.
- Il forno deve essere allacciato soltanto da un elettricista specializzato e/o autorizzato.
- L'allacciamento deve essere eseguito secondo le norme europee vigenti.
- Il collegamento elettrico è del tipo monofase 220 – 230 – 240 V ~ 50/60 Hz. Verificare Etichetta Prodotto per corretto voltaggio e frequenza di potenza elettrica.

E' OBBLIGATORIO IL COLLEGAMENTO A TERRA.
- Se il collegamento alla rete si effettua direttamente, si deve interporre un interruttore bipolare dimensionato alla potenza del forno con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm, secondo quanto richiesto dalle normative vigenti.
- IL CAVO DI TERRA NON DEVE ESSERE INTERROTTO IN NESSUN CASO DALL'INTERRUTTORE.

IL FORNO DEVE ESSERE SEMPRE SCOLLEGATO DALLA CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI PROCEDERE ALLA MANUTENZIONE E/O REGOLAZIONI VARIE.

Il forno potrebbe essere fornito con cavo elettrico senza spina. In caso d'applicazione della spina, questa deve essere dimensionata alla potenza massima del forno. Prestare attenzione al corretto collegamento del filo di terra (giallo/verde) al corrispettivo puntale nella spina.
In caso d'applicazione o sostituzione del cavo elettrico bisogna procedere nel modo seguente:
- Scollegare o togliere la corrente elettrica.
- Aprire il coperchio della morsettiera (fig. 3 and 4).
- Collegare i puntali del cavo elettrico come indicato in figura 4, facendo attenzione che il filo giallo/verde è la terra. In caso d'utilizzo di una spina da 13A omologata BS. 1363, applicare fusibile da 13 amps.
- Il cavo elettrico deve essere fissato dal blocca - cavo (fig. 4) sulla morsettiera in modo tale che non possa girarsi e/o staccarsi. In nessun punto deve essere a contatto con temperature superiori al 75 °C.
- La spina per il collegamento elettrico deve essere idonea alla potenza del forno. Inoltre, la spina elettrica deve essere sistemata per un facile accesso dopo l'installazione del forno. In caso di collegamento diretto alla rete elettrica, bisogna applicare un interruttore bipolare con apertura per ogni contatto di almeno 3 mm.

ATTENZIONE: utilizzare cavo elettrico flessibile con tre puntali, tipo H05RR-FH 3 x 1.5. Per il Mod. FI TWIN utilizzare cavo elettrico flessibile con tre puntali, tipo H05RR-FH 3 x 2.5.

PULIZIA FORNO

SICUREZZA PER LA PULIZIA
Spegnere il forno ed aspettare che tutti gli elementi riscaldanti siano freddi prima di toccarli o pulirli. Pulire l'elettrodomestico con cura.

PULIZIA DELLA SUPERFICIE
Utilizzare un panno umido con detersivo non abrasivo, poi utilizzare un soffice panno asciutto. Su parti in acciaio inossidabile con incrostazioni di sporco, usare solo spatole di plastica o una spugna con aceto e acqua tiepida.
Attenzione: Non usare pulitori a vapore per la pulizia di qualsiasi parte del forno.

PORTA FORNO: Per rimuovere e reinserire la Porta del Forno, seguire le istruzioni qui di seguito riportate;

RIMUOVERE LA PORTA FORNO:
Aprire completamente la porta forno. – Alzare il gancio cerniera ed inserirlo nel supporto di bloccaggio su entrambe le cerniere, vedere figura 5 e 6. Questo evita la chiusura improvvisa della cerniera durante la rimozione della porta. – Afferrare la porta dai lati verso il basso. – Sollevare la porta per alcuni centimetri (ci sarà una certa resistenza della molla causata dal bloccaggio della cerniera). – Quando la porta è sufficientemente sollevata, sarà possibile sollevare le cerniere fuori dalla sede. – Tirare fuori le cerniere dalle aperture della cornice del forno.

REINSERIRE LA PORTA FORNO:
Afferrare la porta dai lati verso il basso ed inserire le cerniere nelle aperture della cornice frontale del forno, vedere figura 5 e 6. – Con la porta forno completamente aperta, disinnescare i ganci di bloccaggio. – Sollevare la porta forno ed assicurarsi che sia stata inserita correttamente ed allineata con i bordi laterali.

ATTENZIONE. Non togliere i ganci blocca porta dalla loro sede quando la porta è tolta. Non chiudere le cerniere senza il peso della porta, altrimenti le potenti molle faranno chiudere violentemente le cerniere.
AVVISO: Non appoggiare eccessivo peso o mettersi in piedi sulla porta. Questo può rompere la porta o ferire l'utente. Inoltre, non usare il forno fino a che la porta non sia stata rimontata correttamente.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA FORNO

ATTENZIONE: Per prevenire scosse elettriche e/o danni alla persona, leggere ed attenersi alla seguente procedura: Prima di sostituire la lampada forno, assicurarsi che la corrente elettrica sia stata tolta aprendo l'interruttore generale. Assicurarsi che il forno e la lampada siano freddi. Puoi, rimuovere la calotta lampada "A" svitandola. Figura 7.
Non toccare la lampadina calda con un panno umido, può causare la rottura della lampadina stessa.
Sostituire la lampadina con altra appropriata per elettrodomestici di 25 W per 220 - 230 V a.c. Figura 7.
Nel caso in cui la calotta lampada sia danneggiata o rotta, non usare il forno finché la calotta non sia stata sostituita o reinserita in modo corretto e sicuro.

PEZZI DI RICAMBIO.
Per l'assistenza dell'elettrodomestico possono essere utilizzati solo componenti autorizzati. Non riparare o sostituire alcun componente del forno che non sia stato raccomandato da questo manuale. Tutti gli altri interventi e riparazioni devono essere effettuati da personale tecnico autorizzato.
Per richiedere un componente di ricambio, bisogna indicare i seguenti dati:
1) Sigla del modello di forno e numero di produzione, che si trovano sull'etichetta prodotto posizionata sulla parte inferiore frontale della camera di cottura del forno.
2) Descrizione e numero del componente di ricambio, informazione tecnica a disposizione solo del servizio di assistenza autorizzato.
3) E per ultimo, indicare i dati del distributore che ha venduto il forno, e i dati del centro di assistenza più vicino a Voi.

CARATTERISTICHE TECNICHE DEL FORNO.

DATI ELETTRICI PER TIPO DI MODELLO DI FORNO:						
Voltaggio 220 – 230 – 240 V ~ 50/60 Hz		**FI 60 - (Piro) - FI TWIN 60**	**FI 90x48 / FI 90x60 *FI SX90**	**FI 70**	**FI 30/36 – FI TWIN 30**	**FI 45**
Potenza Totale:	kW	2.3	2.6	2,3	1.8	2.2
Potenza Totale di Pirolisi:	kW	2.6				
Resistenza Cielo:	kW	0.8 (1.0)	0.8 - *1.05	0.8		0.75
Resistenza Grill:	kW	1.8 (2.0) - 2.6	1.8 - *2.5	1.8	1.8 – 2.6	1.5
Resistenza Suola:	kW	1.2	1.2 - 1.5	1.5		1.4
Resistenza Circolare:	kW	2.2	2.5	2.3	1.5	
Lampada Forno:	W	25	25 x 2	25 x 2	25	25
Ventilatore Forno:	W	25	25	25	25	25
Ventilatore Tangenziale Forno:	W	25	25	25	25	25
Ventilatore Tangenziale Forno Pirolitico:	W	32				
Dimensioni utili della Camera di Cottura						
Altezza	mm	315	305 - *330	330	190	345
Larghezza	mm	420	580 - *705	545	440	335
Profondità	mm	410	410 / 430 - *420	370	370	370
Volume Utile	dm^3	56	73 / 76 - *97	67	31	37
Superficie di Grigliata	cm^2	615	700 - *1000	700	650	500
Consumo Energetico						
per raggiungere 200° C	kW/h	0.46	0.60	0.58	0.26	0.39
per mantenere 200° C	kW/h	0.54	0.81	0.80	0.53	0.77
Potenza Consumo Totale	kW/h	1.00	1.41	1.38	0.79	1.16
per raggiungere 250°C	kW/h	1.05				
per mantenere Ciclo di Pirolisi 500°C	kW/h	2.20				
Potenza Consumo Totale di Pirolisi	kW/h	2.25				

GUIDA AL USO DEL FORNO

CRUSCOTTO. Vedere figura n° 8.

A = Commutatore o Selettore di Funzioni
B = ON ed OFF Spie indicatori di potenza
C = Blocco Porta Forno (Chiave, solo sui forni Pirolitici)
D = Programmatore Elettronico
E = Ciclo di Pirolisi (solo sui forni Pirolitici)
F = ON ed OFF Spia indicatore Termostato
G = Termostato di controllo

IMPORTANTE:
Prima di utilizzare il forno per la prima volta, farlo funzionare a vuoto ed al massimo per circa 1 ora. Ventilare bene il locale, possibilmente aprendo le finestre della cucina. Questo permetterà l'evacuazione dei fumi di combustione di residui di produzione quali grassi, oli e resina da lavorazione.

ON e OFF SPIA INDICATORE DI POTENZA
Qualora sia accesa, indica che il forno è sotto tensione e quindi alimentato elettricamente. Vedere figura 9.

SPIA INDICATORE TERMOSTATO
Indica l'accensione e spegnimento delle resistenze per mantenere la temperatura di cottura prescelta. Vedere figura 10.

CICLO DI PIROLISI
Indica quando il Ciclo di Auto-Pulizia Forno è in funzione. Vedere figura 11. Solo sui forni Pirolitici

SISTEMA DI BLOCCAGGIO PORTA FORNO
Indica quando il Sistema di Bloccaggio Porta Forno è in funzione. Vedere figura 12. Solo sui forni Pirolitici.

PROGRAMMATORE ELETTRONICO
L'orologio ha una misurazione fino a 23h : 59 Min. Fine Tempo di Cottura a 23h : 59 Min., Contaminuti a 23h : 59 Min., e Periodo di Cottura di 10h.

Funzioni: vedere figura 13.
Tempo Cottura **C**, Fine Cottura **S**, Ora, Contaminuti **B**, Meno **–**, Più **+**, Selezione Manuale **C - S**, Programma Automatico **A**, Funzionamento Manuale ✋.

Schermo: vedere figura 13.
Schermo a 4-digit e 7-segmenti per ora giorno. Possibilità di verifica tempo cottura rimanente.

Impostazione Tempo:
Selezionare una funzione premendo il relativo pulsante della funzione ed impostare il tempo utilizzando i pulsanti **+** e **–**.

Pulsanti +/– :
Premendo il pulsante **+** s'incrementa il tempo, premendo il pulsante **–** si diminuisce. La velocità di conteggio in su or giù aumenta mantenendo premuto il rispettivo pulsante.

Impostazione Orologio:
Selezionare funzione Impostazione Orologio tenendo premuti contemporaneamente i pulsanti **C** e **S** durante l'impostazione dell'ora con i pulsanti **+** e **–**. Tale operazione cancella il programma tempo di cottura impostato precedentemente e disinserisce la funzione Manuale.

Funzione di operazione Manuale:
Questa funzione permette l'utilizzo del forno in modo continuo. Sul Programmatore Elettronico a sei tasti basta premere il pulsante col simbolo ✋ di mano. Sul Programmatore Elettronico con cinque tasti basta premere simultaneamente i pulsanti **C** e **S**. Il relè di controllo è azionato. La lettera **"A"** (automatico) sul display sarà spenta, e poi il simbolo di pentola **C** apparirà sul display. In entrambi i casi, qualsiasi programma impostato precedentemente sarà annullato.

Funzione di operazione Semi-Automatica con fine cottura:
Selezionare funzione **C** ed impostare Tempo fine cottura con i tasti **+** e **–** pulsanti. I simboli "**A**" e pentola **C** compariranno sul display, attivando l'interruttore di potenza. Se l'ora del giorno è = all'ora di fine cottura, l'interruttore di potenza e il simbolo di pentola saranno scollegati. Poi, si udirà un segnale acustico con l'intermittenza del simbolo "**A**".

Funzione di operazione Automatica:
Selezionare la funzione **C** ed impostare il tempo di cottura con i tasti **+** e **–**. Il simbolo **"A"** e pentola **C** compariranno sul display, attivando l'interruttore di potenza. Poi, selezionare la funzione **S** e comparirà il tempo di fine cottura. Impostare il tempo di fine cottura con i tasti **+** e **–**. L'interruttore di potenza e il simbolo di pentola saranno scollegati. Il simbolo di pentola ricomparirà quando l'orologio raggiunge il tempo d'inizio cottura impostato. A questo punto, inserire la pietanza nella muffola, selezionare funzione di cottura desiderata ed impostare la temperatura di cottura. Al termine del tempo di funzionamento automatico, il simbolo "**A**" lampeggerà. Un segnale acustico sarà udito, l'interruttore di potenza e il simbolo di pentola saranno scollegati.

Conta Minuti:
Selezionare il pulsante **B** ed impostare il tempo richiesto con i pulsanti **+** e **–**, il simbolo della campana compare sul display. Dopo il raggiungimento del tempo impostato, un segnale acustico sarà udito.

Segnale Acustico:
Il segnale acustico (1 Hz intermittente) suona alla fine del tempo impostato per un periodo di 7 minuti. Il segnale acustico può essere fermato premendo un pulsante qualsiasi. Durante il segnale acustico, si può regolare la frequenza del suono mantenendo premuto il tasto Meno **–** . Possono essere selezionate tre diverse frequenze.

Inizio Programma e Verifica:
Ogni programma, impostato, è attivato soltanto dopo l'impostazione del tempo di cottura. Il tempo d'inizio può essere verificato in qualsiasi momento selezionando la funzione scelta precedentemente.

Identificazione d'Errori d'Impostazione:
L'impostazione è errata se l'ora del giorno cade all'interno del periodo di cottura impostato, in pratica tra l'ora d'inizio e l'ora di fine cottura. In caso d'errata impostazione, questo sarà indicato con un segnale acustico e con il lampeggio del simbolo **"A"** . L'errata impostazione può essere corretta cambiando uno dei due orari di cottura.

Annullamento Programma:
Un programma di cottura può essere annullato selezionando la funzione Manuale. Allo stesso modo, quando il programma impostato termina autonomamente, automaticamente è annullato per future operazioni.

PROGRAMMATORE MANUALE

FUNZIONAMENTO MANUALE: Girare la manopola in senso antiorario sul simbolo di manuale "Mano". Vedere figura 14.
ATTENZIONE: se la manopola è lasciata in funzione Manuale, il forno resta acceso di continuo.

FUNZIONAMENTO PROGRAMMATO DI COTTURA: Girare la manopola in senso orario e selezionare il tempo di cottura desiderato. Alla fine del tempo di cottura, il forno si spegne automaticamente ed un segnale acustico a suono di campana sarà udito.

PROGRAMMATORE MANUALE RUSTICO: Vedere figura 15.

FUNZIONAMENTO MANUALE: Girare la manopola-perno in senso orario, fino a che l'ago dorato è posizionato sopra il simbolo della Mano.
ATTENZIONE: se l'ago è lasciato in posizione di Manuale, il forno rimane acceso di continuo.

FUNZIONAMENTO PROGRAMMATO DI COTTURA: Girare la manopola-perno in senso orario e selezionare il tempo di cottura desiderato. Alla fine del tempo di cottura, il forno si spegne automaticamente ed un segnale acustico a suono di campana sarà udito. Per fermare il segnale acustico, bisogna girare la manopola-perno in senso orario e posizionare l'ago sul simbolo di Campana con un "X" .

IMPOSTAZIONE ORA: Spingere e girare la manopola-perno in senso antiorario e regolare le lancette nere dell'orologio alla corretta ora giornaliera.

TERMOSTATO TEMPERATURA FORNO: Vedere figura 16.

Il termostato forno controlla la temperatura desiderata per la cottura, su tutte le selezioni di funzionamento forno. Gli elementi riscaldanti s'accendono e spengono per mantenere la temperatura impostata.

COMMUTATORE O SELETTORE DI FUNZIONI FORNO: Vedere figura 17.

Questo commutatore attiva il tipo di funzione desiderata per la cottura. La seguente illustrazione mostra la fonte e distribuzione del calore per ogni selezione di funzionamento. La resistenza Suola e Circolare sono interne rispettivamente alla struttura inferiore e posteriore della muffola. Le resistenze si accenderanno e spegneranno automaticamente per mantenere la temperatura di cottura desiderata.

LAMPADA FORNO ;
Utilizzare questa funzione per accendere la lampada forno. La lampada rimane accesa anche con le altre funzioni.

COTTURA SUPERIORE;
Usare questa funzione per arrostire dall'alto. Questo calore intenso è ottimale per cuocere e dorare.

COTTURA INFERIORE ;
Usare questa funzione per arrostire dal basso. Questo calore intenso è ottimale per arrostire carni non particolarmente tenere.

COTTURA NORMALE STATICA;
Usare questa funzione per una cottura normale e per arrostire. La resistenza superiore ed inferiore riscaldano l'aria.

COTTURA INTENSIVA CON ARIA CALDA ;
Usare questa funzione per arrostire e cuocere con l'ausilio d'aria calda. Cottura superiore ed inferiore con aria calda per una croccante finitura del cibo.

COTTURA INTENSIVA CON ARIA CALDA DAL BASSO ;
Usare questa funzione per arrostire e cuocere con l'ausilio d'aria calda. Cottura inferiore con aria calda.

COTTURA INTENSA AD ARIA CALDA ;
Usare questa funzione per una cottura uniforme. Cottura ideale per la preparazione di torte, pane ed altre pietanze di larga dimensione.

SCONGELARE ED ASCIUGARE ;
Usare questa funzione per accelerare il processo di scongelare e/o asciugare il cibo da cuocere, con l'utilizzo di aria forzata.

GRILL VENTILATO ;
Usare questa funzione per grigliare più aria calda. Cottura intensiva alla griglia con aria calda.

GRILL ;
Usare questa funzione per grigliare. Cottura con il Grill. Leggere capitolo Utilizzo del Grill per ulteriore informazione.

GRILL CON GIRARROSTO;
Usare questa funzione per grigliare con l'ausilio del Girarrosto. Per usare questa funzione si raccomanda di pre-riscaldare il forno utilizzando il Grill. Inserire l'asta girarrosto, con la pietanza, nell'apposito mozzo per poi appoggiarlo sul supporto asta. Installare la leccarda raccoglie sughi sotto la pietanza. Ricordarsi di togliere l'impugnatura dell'asta prima di iniziare la cottura. Per ulteriori informazioni, leggere il capitolo seguente, Utilizzo del Grill.

UTILIZZO DEL GRILL
Selezionare la funzione Grill nel commutatore e posizionare il termostato a temperatura massima. Permettere un periodo di preriscaldamento della camera di cottura prima di introdurre la pietanza. Utilizzare il Grill per un tempo massimo di 15 minuti e sempre con la Porta Forno aperta. Solo per il Mod. FI 30/36 la Porta Forno deve rimanere chiusa durante l'utilizzo del Grill e sempre per un massimo di 15 minuti..

ATTENZIONE: durante l'utilizzo del Grill, le parti accessibili possono surriscaldassi. Pertanto è opportuno mantenere i bambini a debita distanza.

AUTOPULIZIA FORNO: PIROLISI O PULIZIA AUTOMATICA

Il Vostro forno è fornito con un sistema per la Pulizia Autonoma della muffola di cottura. Questo sistema di pulizia autonoma elimina i problemi della pulizia tradizionali come il lavoro manuale e l'uso di detersivi.
Residui o incrostazioni di sostanze sulle pareti della muffola sono incenerite ad una temperature tra i 450 ^{0}C e 500 ^{0}C per un periodo minimo di 90 minuti, ciclo breve. A causa dell'alta temperatura durante il ciclo di Pirolisi, il forno è dotato di un isolamento speciale ed un ventilatore di raffreddamento più potente per proteggere le condizioni dei componenti e la superficie del mobile.
La porta del forno è composta da tre vetri temperati, di cui il vetro interno e intermedio sono del tipo Basso Emissivo. Aria fresca forzata è canalizzata all'interno della porta tra il vetro esterno e quello intermedio per diminuire la temperatura della superficie esterna.
La porta forno si blocca automaticamente durante il ciclo di Pirolisi del forno a causa d'alta temperatura, per evitare bruciature causate per l'apertura accidentale della porta. Inoltre, la corrente elettrica è automaticamente interrotta in caso d'errato funzionamento del forno stesso. Durante il ciclo di Pirolisi, c'è la presenza di fumi e di cattivi odori i quali sono eliminati da un catalizzatore all'interno del forno. Alla fine del ciclo di Pirolisi, le sostanze sulle pareti diventano cenere che può essere rimossa con una spugna umida a forno freddo.

Prima di attivare il programma di Pirolisi, controllate i seguenti punti:
- Muffola forno deve essere priva d'accessori vari come Leccarde, Griglie e Griglie Guide.
- Rimuovere sostanze residue o incrostazioni di una certa dimensione.
- Controllare la corretta chiusura della porta forno.
- Controllare che la manopola del termostato sia in posizione di "Zero".
- In caso ci sia un piano di cottura a gas istallato sopra, controllare che i relativi rubinetti siano in posizione di Zero.

Durante il primo ciclo di Pirolisi, ci può essere la presenza di un eccessivo cattivo odore causato dal grasso lubrificante dell'attrezzatura per la fabbricazione del prodotto. Questo problema scomparirà gradualmente dopo alcuni cicli di Pirolisi.

FUNZIONE DI PIROLISI: Posizionare la manopola del commutatore sul simbolo .
Il ciclo di pirolisi comincia automaticamente con un periodo minimo di 90 minuti. Per incrementare il tempo di Pirolisi a causa di sporco pesante, premere il pulsante col simbolo di **C** assieme al pulsante col simbolo di **+** sul programmatore elettronico. Il tempo massimo di Pirolisi che può essere selezionato e di 120 minuti.

NOTE: Il forno è fabbricato con un dispositivo di sicurezza che blocca la porta forno quando la temperatura interna è superiore a 300 ^{0}C; una volta che il sistema di bloccaggio porta entra in funzione l'indicatore col simbolo si accende. La porta forno sarà sbloccata quando la temperatura interna sarà inferiore a 300 ^{0}C dopo il termine del ciclo di Pirolisi. L'indicatore di blocco si spegnerà quando il sistema di blocca porta è disattivato mentre il ventilatore di raffreddamento continuerà a funzionare fino che il forno non si sia raffreddato ulteriormente anche se la manopola commutatore sia in posizione dello Zero.

ATTENZIONE: Durante il ciclo di Pirolisi, le parti accessibili e superfici varie possono raggiungere temperature elevate; perciò, è bene mantenere i bambini a debita distanza. Alla fine del ciclo di Pirolisi e a forno freddo, pulire l'interno della muffola con un panno umido.

POSIZIONE GRIGLIE FORNO PER SPECIFICHE COTTURE:
1) Torte surgelate, Arrosti lunghi, Tacchino, Torte, Bistecca Carne ben cotta; posizione n° 1 e 2 dal basso.
2) Torte, Pan carrè, Toast, Casseruola, Pane integrale, Carne; posizione n° 2 dal basso.
3) Biscotti, Carne a taglio fino; posizione n° 2 e 3 dal basso.

Per Dorare col Grill, adoperare la posizione n° 3 dal basso.

ATTENZIONE: Durante l'utilizzo il forno può raggiungere temperature elevate. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti o bruciatori dentro il forno.

Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EEC.
Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento compatibile con l'ambiente contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.
Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

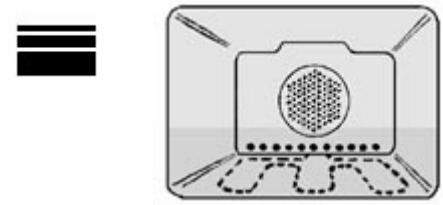
IL PRODUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ CIVILE E PENALE SE L'ALLACCIAMENTO NON VIENE ESEGUITO SECONDO LE NORME VIGENTI E QUANTO INDICATO DA QUESTO MANUALE D'ISTRUZIONI.

Questo forno è conforme alle prescrizioni delle direttive comunitarie CEE 87/308; 73/23; 93/68 e 89/336.

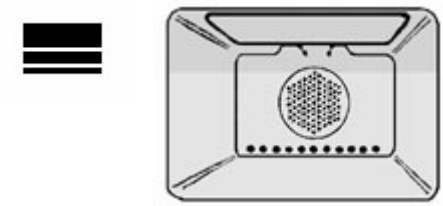
FUNZIONI FORNO

MT
MTP

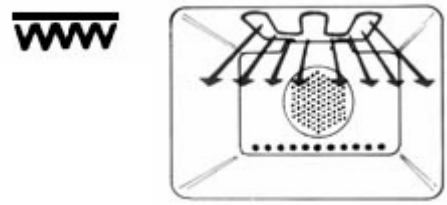
E, ET
W, WT
MT
MTP



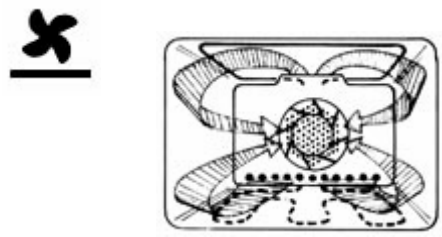
E, ET
W, WT
MT
MTP



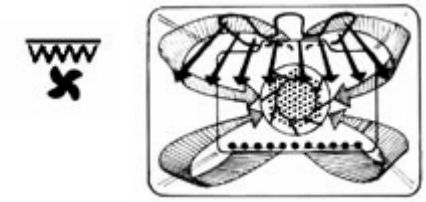
E, ET
MT



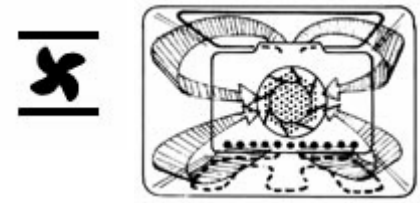
E, ET
MT
MTP



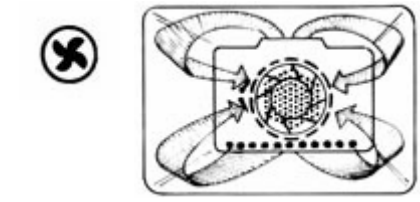
W, WT



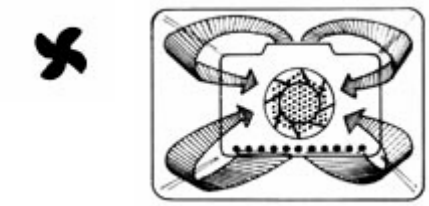
V, VT
W, WT
MT
MTP



W, WT
MT
MTP



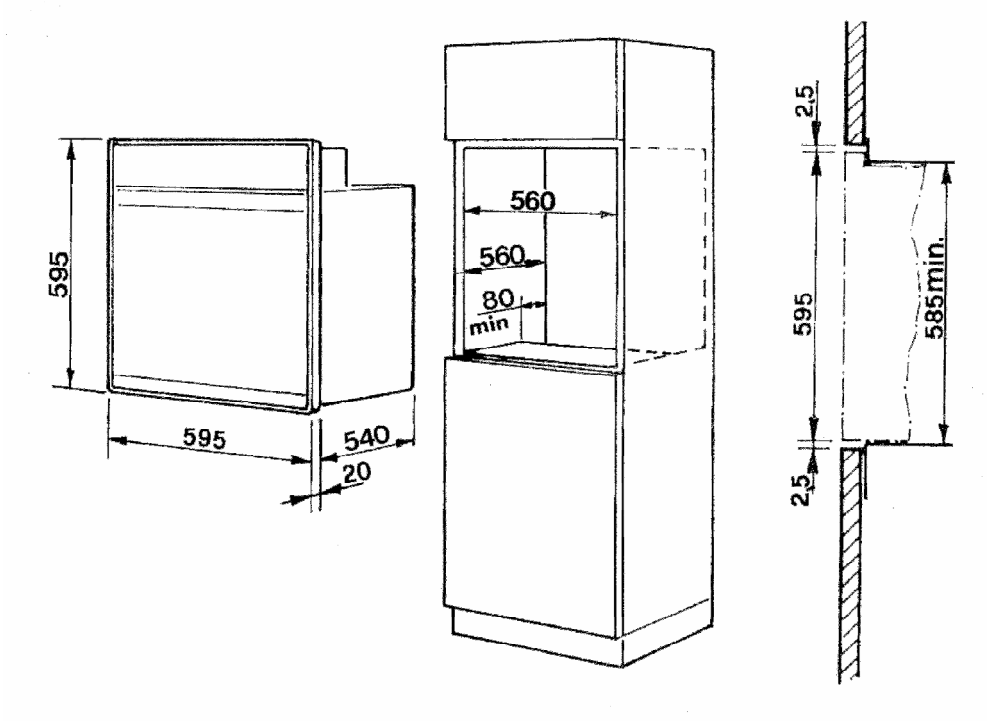
V, VT
MT
MTP



V, VT
MT
MTP

MTP

FIGURE



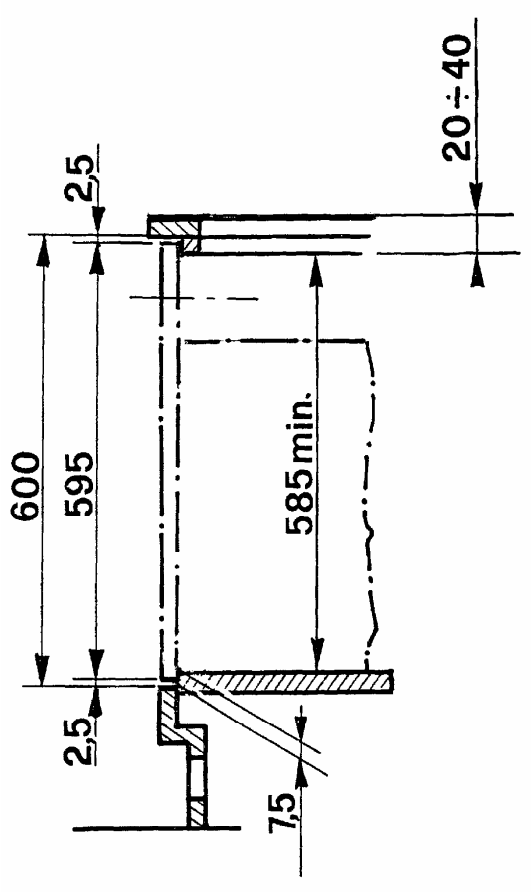


Fig. 1A per FI 60 BUILT-IN OVEN

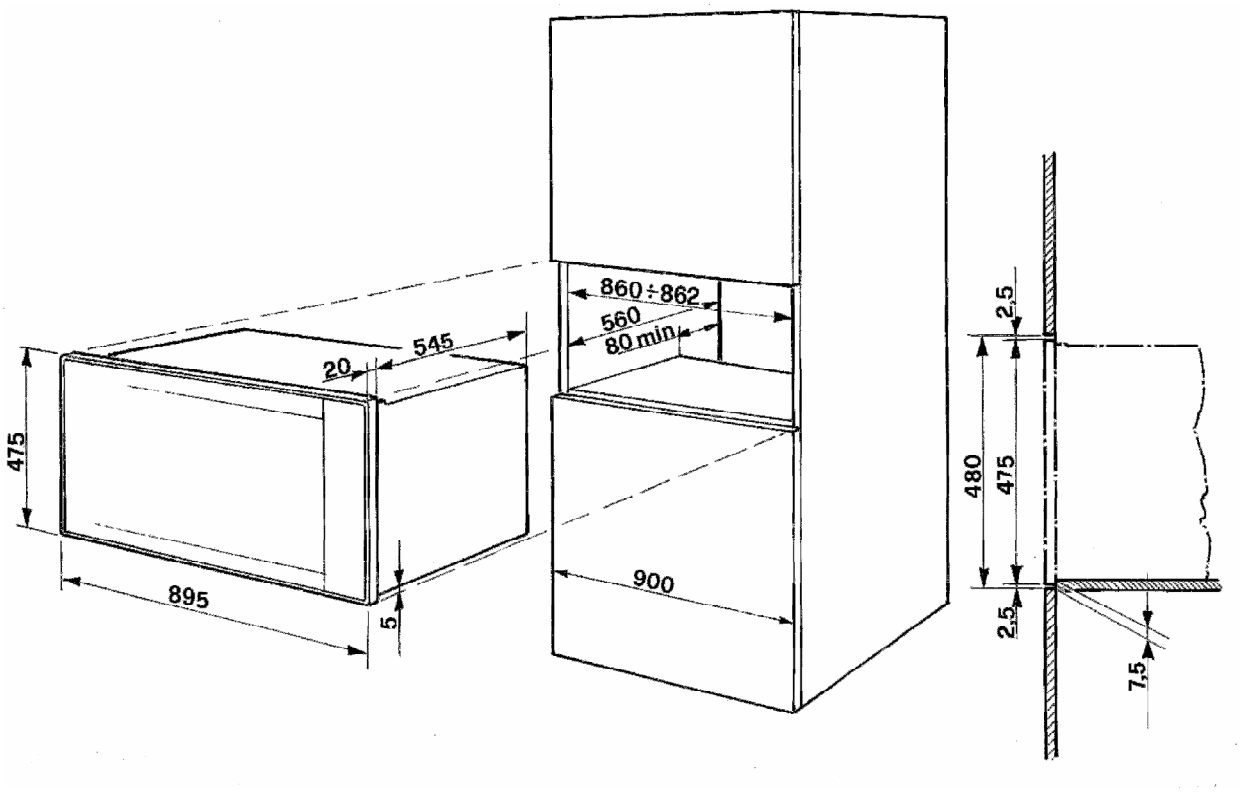


Fig. 1B per FI 90 (90 x 48) FORNO INCASSO

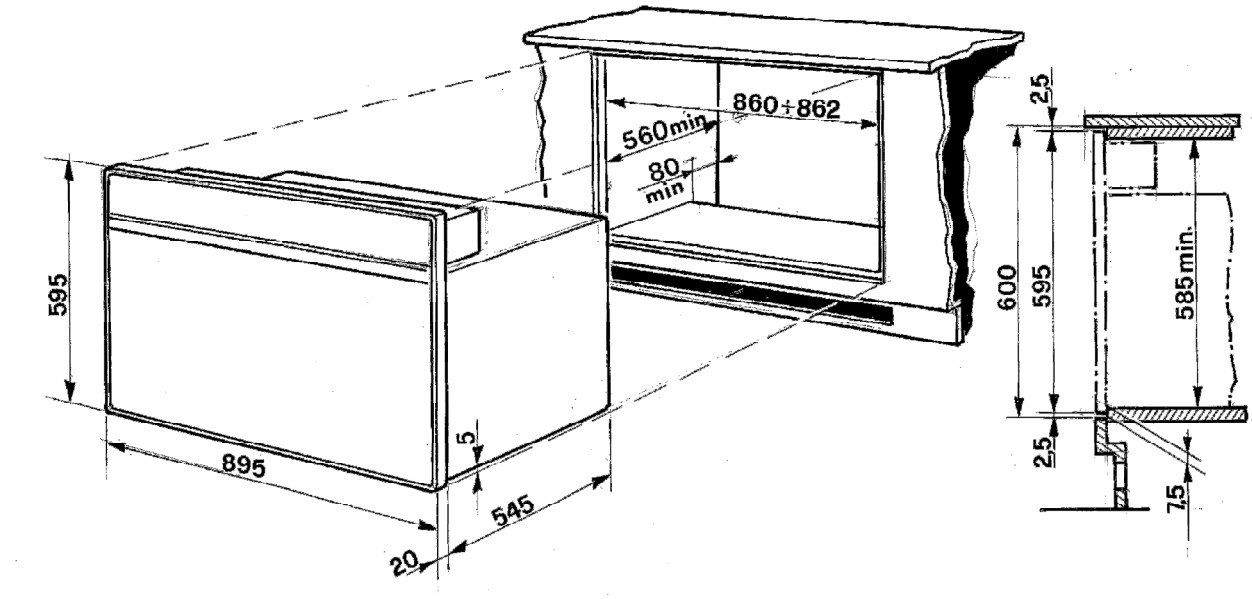


Fig. 1C per FI 90 (90 x 60) FORNO INCASSO

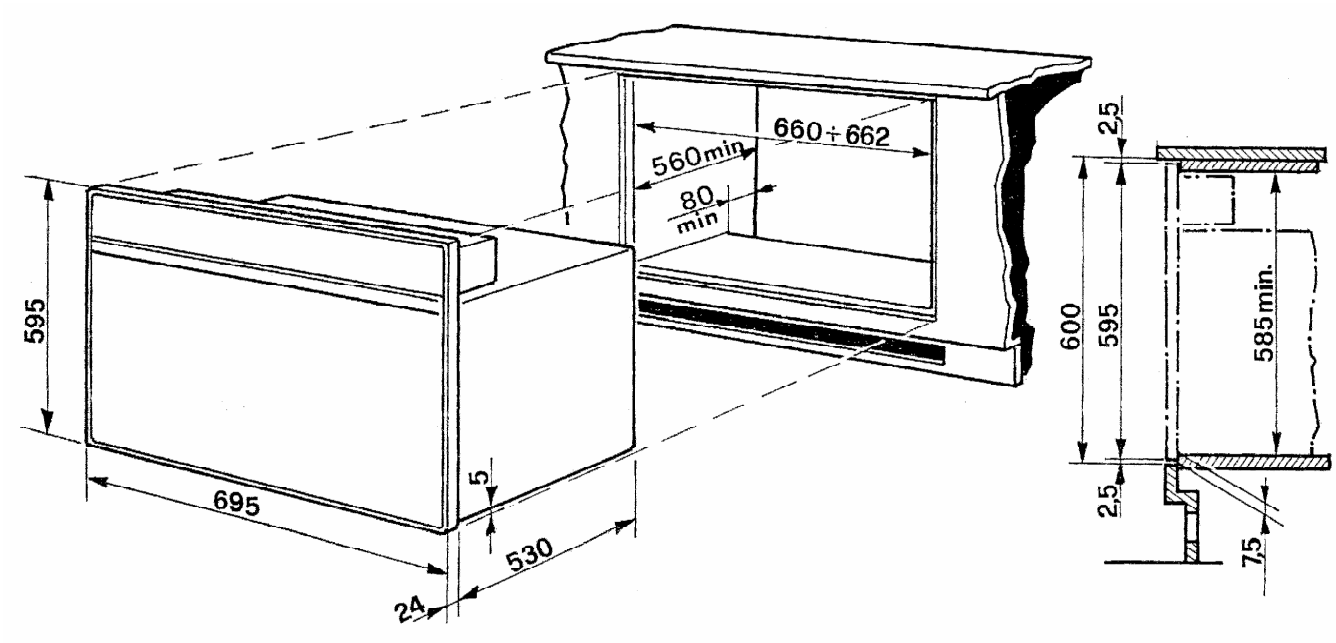


Fig. 1D per FI 70 FORNO INCASSO

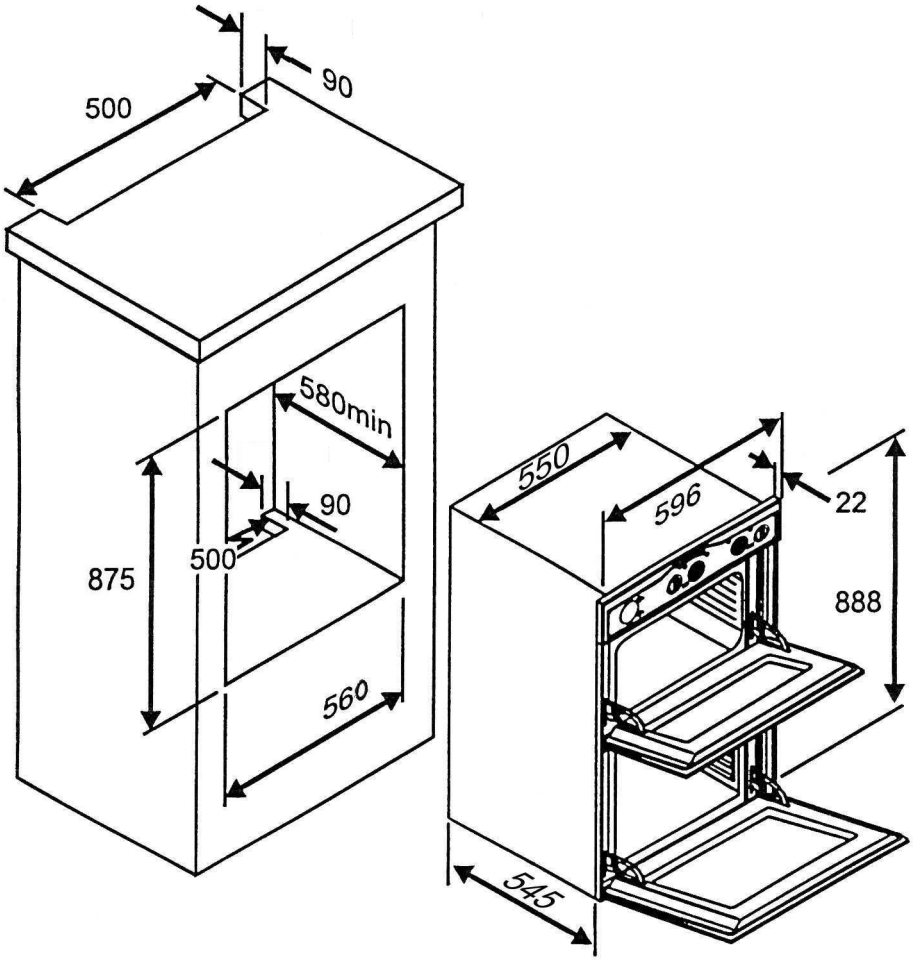


Fig. 1E per FI TWIN FORNO INCASSO

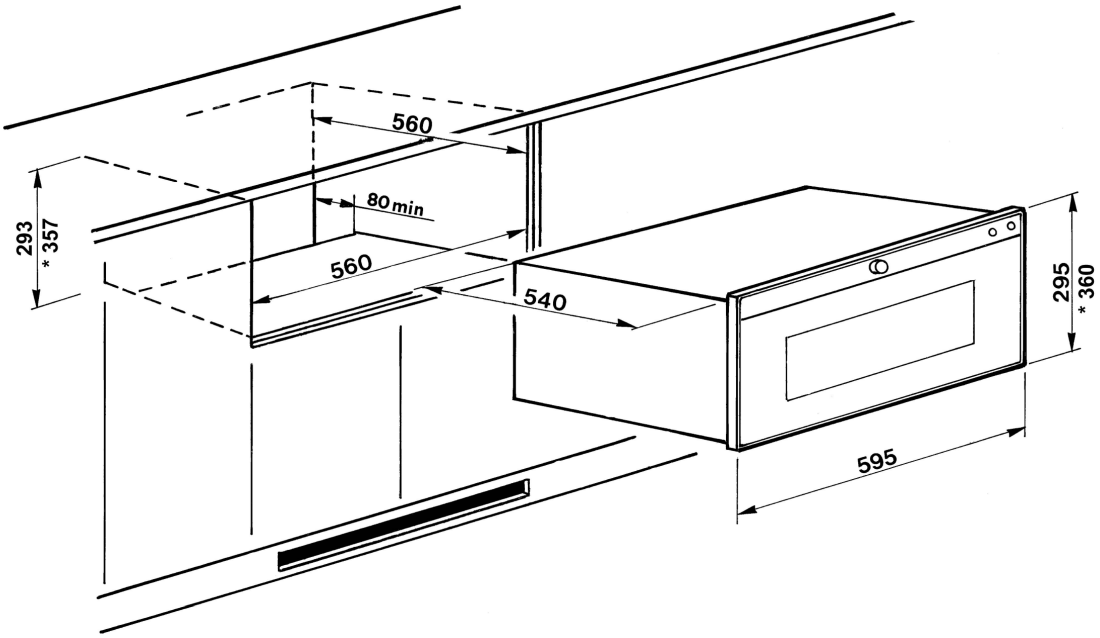


Fig. 1F per FI 30 e FI 36 (*) FORNO INCASSO

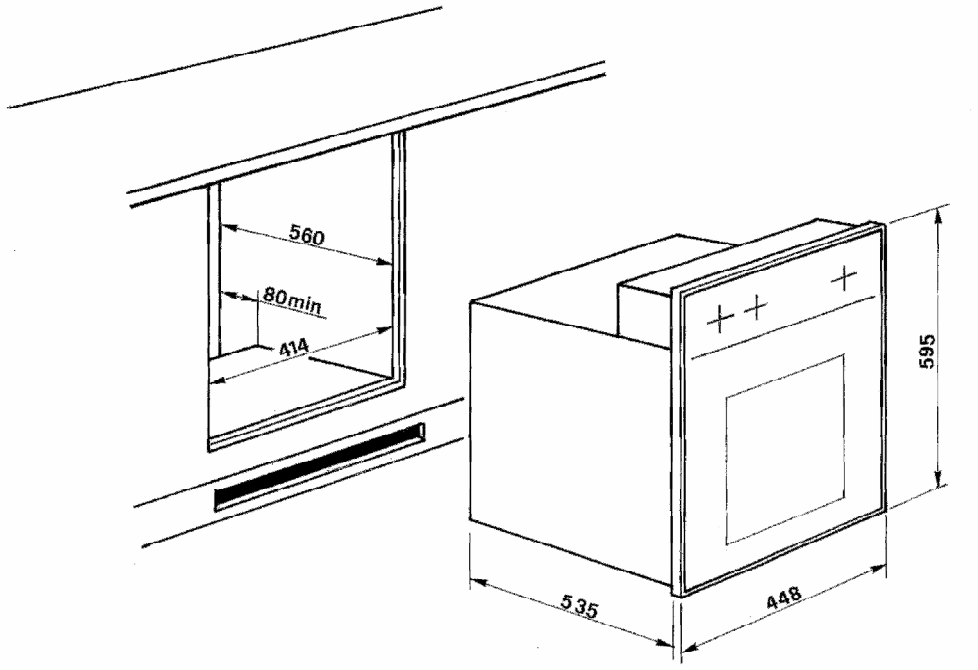


Fig. 1G per FI 45 FORNO INCASSO

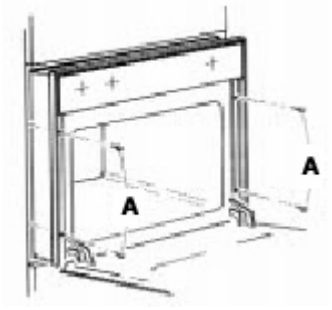


Fig. 2

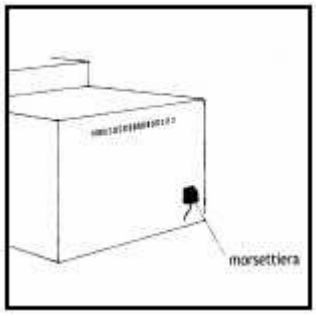


Fig. 3

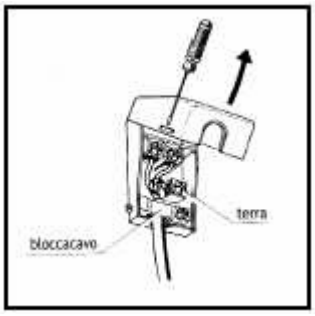


Fig. 4

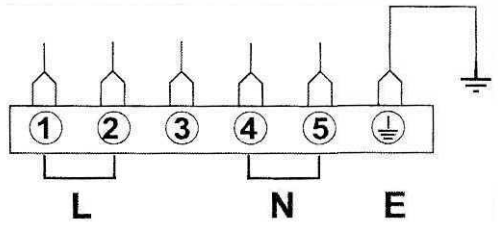


Fig. 4A FI TWIN – Collegamento Mono-Fase

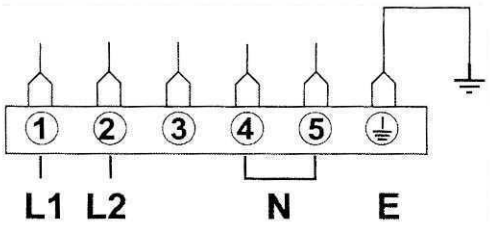


Fig. 4B FI TWIN – Collegamento Bi-Fase

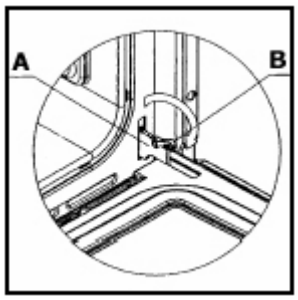
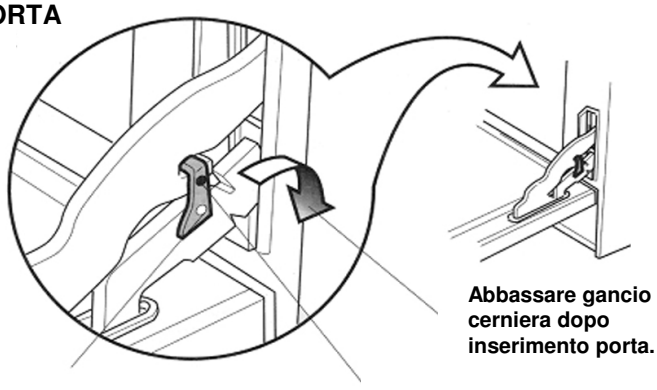


Fig. 5

CERNIERA PORTA



Abbassare gancio cerniera dopo inserimento porta.

Alzare gancio cerniera fino "Sede Bloccaggio" per rimuovere porta forno.

Gancio cerniera

Fig. 6

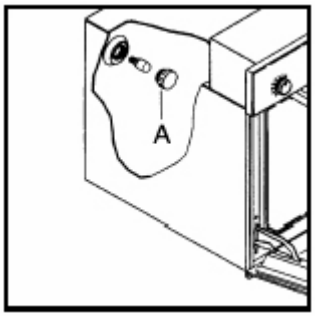


Fig. 7

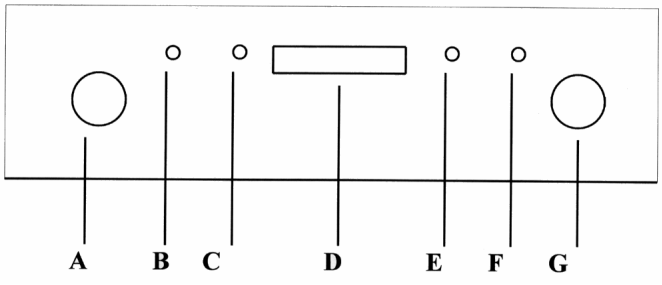


Fig. 8

Fig. 9

Fig. 10

Fig. 11

Fig. 12

Fig. 13

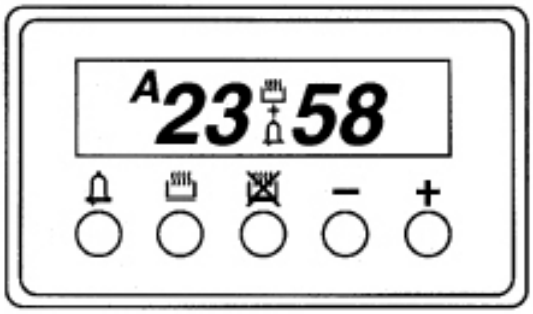


Fig. 13A

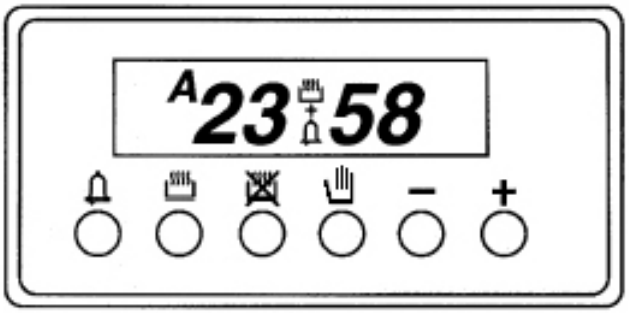


Fig. 13B

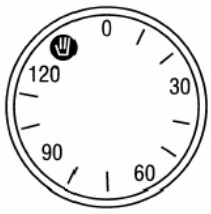


Fig. 14

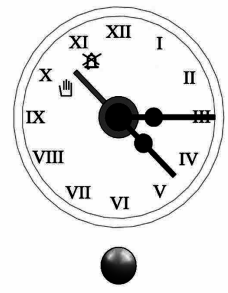


Fig. 15

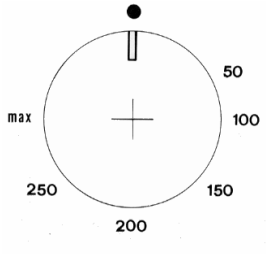


Fig. 16

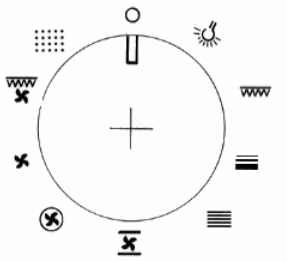


Fig. 17